



Supplì al telefono

[Del 11/04/2009 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Fritti](#)]

Ingredienti: per 4 - 6 persone: 2 uova, 150 g di risotto appena fatto (2 tazze), 120 g di mozzarella tagliata a dadini, 40 g di pangrattato, olio di semi vegetale (o strutto di maiale).

Sbattete le uova leggermente con una forchetta per amalgamarle. Mescolatevi con cura il risotto evitando di schiacciare i chicchi. Prendetene una cucchiata, mettetevi nel mezzo un dadino di mozzarella e copritela con un'altra cucchiata. Premete assieme i due cucchiari o usate le mani per formare una polpetta allungata a punte rotonde. Passate nel pangrattato e posate su un foglio di carta oleata. Proseguite così fino ad esaurimento degli ingredienti. I supplì così ottenuti possono essere fritti subito, ma saranno più maneggevoli dopo essere stati refrigerati per circa 30 minuti. Scaldate bene l'olio o lo strutto in una padella. Accendete il forno a calore moderato (150 - 180°) e foderate una piastra con carta da forno. Lasciatela al caldo nel forno. Friggete 4 o 5 supplì alla volta, finché siano ben dorati e il loro formaggio sciolto e filante. Sgocciolateli sulla piastra. Manteneteli in forno caldo per una decina di minuti fino al momento di servirli.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]